



Hanaska
Se siente el bienestar

RIESGOS BIOLOGICOS

TUTOR: SANTIAGO CORDOVA
COORDINADOR DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Definiciones (i)

Riesgo biológico.-

- Son condiciones o factores en donde se encuentran presentes virus, bacterias, parásitos y hongos

Bioseguridad.-

- Conjunto de normas y procesos para la disminución de la transmisión de agentes biológicos



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

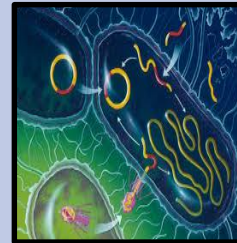
Logistics

Definiciones (ii)



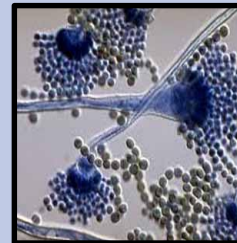
Virus: unidad microscópica que contiene cápside y núcleo viral

Bacteria: organismo unicelular que consta de ADN, con o sin membrana



Parásitos: organismos microscópicos o macroscópicos que causan infestación o infección

Hongos: organismos microscópicos, rígidos, que crecen bien en el calor



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Epidemiología: Datos Generales

Infecciones severas asociadas al cuidado de la salud: 9 de cada 100 trabajadores

Accidentes laborales: pinchazos, cortes o contacto al menos 80 casos / 1000 trabajadores

Ecuador: en el 2015, 29 muertes asociadas a riesgos biológico (Hepatitis C, VIH-SIDA, Sepsis)



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Exposición: tipos de contacto

Directo

- Contacto sin barrera con el agente (ejemplo: mordidas, aerosoles, gases)

Indirecto

- Contacto a través de un elemento (ejemplo: basura, vendas usadas, instrumental, ropa)



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Factores de riesgo: locativos



Ausencia de sistemas de ventilación o ventilación insuficiente



Presencia de polvos, elementos deteriorados o en mal estado



Ausencia de mantenimiento en áreas y equipos



Ausencia de control de plagas y de recolección de desechos



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Factores de riesgos: organizacional

AUSENCIAS

De protocolos de manejo de desechos y de mantenimiento
De medidas de vigilancia de la salud y ambiental

INSUFICIENCIAS

De capacitación y entrenamiento específico al personal
De personal entrenado para las tareas
En la gestión de ambientes y residuos acorde a las normas

INCUMPLIMIENTOS

Inobservancia de las normas nacionales e internacionales de limpieza, mantenimiento y cuidado de ambientes de trabajo
De las normas de vigilancia ambiental y de los trabajadores



Hanaska
se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

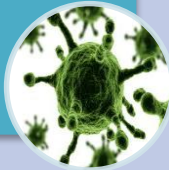
Vending

Logistics

Factores de riesgo: agentes causales

- Contacto con personas enfermas
- Manejo de desechos biológicos
- Accidentes: pinchazos, cortes, contacto
- Agua, alimentos contaminados

Virus



- Contacto con elementos contaminados
- Contacto con perecibles, y desechos orgánicos
- Contacto con personas enfermas
- Animales

Bacterias



- Contacto con elementos contaminados o infestados (alfombras)
- Contacto directo con pisos y residuos orgánicos
- Contactos con desechos biológicos
- Plagas o animales

Parásitos



- Uso de guantes de caucho y ambientes húmedos
- Contacto con madera, cerámica y porcelana
- Contacto con papeles y cajas de cartón deteriorados
- Contacto con desechos biológicos y generales

Hongos



Hanaska
se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Algunos ejemplos...



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Algunos ejemplos...



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Algunos ejemplos...



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Algunos ejemplos...



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Consecuencia de la exposición (i)



Infecciones por bacterias

- Abscesos, Forúnculos, Piodermitis
- Respiratorias: neumonía, Digestivas: Gastroenteritis
- Neurológicas: Lyme, Ocular: conjuntivitis



Infecciones por parásitos

- Parasitosis intestinal, Infestación por piojos y pulgas
- Digestivas: diarrea por amebas, Pulmonares: criptosporidium
- Piel: escabiosis, eczema alérgico, filariasis



Infecciones por virus

- Accidental: VIH; Hepatitis B, Hepatitis A, Rinovirus, Coronavirus
- Respiratorios: Influenza; Gastrointestinal: Rotavirus
- Piel: herpes



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Consecuencia de la exposición (ii)



Infecciones por hongos

Piel: dermatomicosis, onicomycosis, pie de atleta, tiña

Reproductivos: vaginitis, balanitis.

Respiratorios: mucormycosis, alergias severas



Accidentes de trabajo

- Pinchazos y cortes: contaminación de heridas y por virus
- Rotura de contenedores biológicos: virus y bacterias por aerosoles
- Abertura de cartas y bioterrorismo



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Enfermedades y manifestaciones



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Enfermedades y manifestaciones



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Medidas Preventivas



Protocolos de bioseguridad

- Clasificación y manejo de desechos
- Uso de elementos de protección
- Desinfección y esterilización



Higiene en el trabajo

- Lavado de manos con técnica correcta
- Eliminación de fuentes y ropas contaminadas
- Aseo personal



Condiciones Locativas y Organizativas

- Mantenimiento Preventivo de áreas
- Sistemas de ventilación y cuidado de áreas críticas
- Protocolos y entrenamiento en el trabajo



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

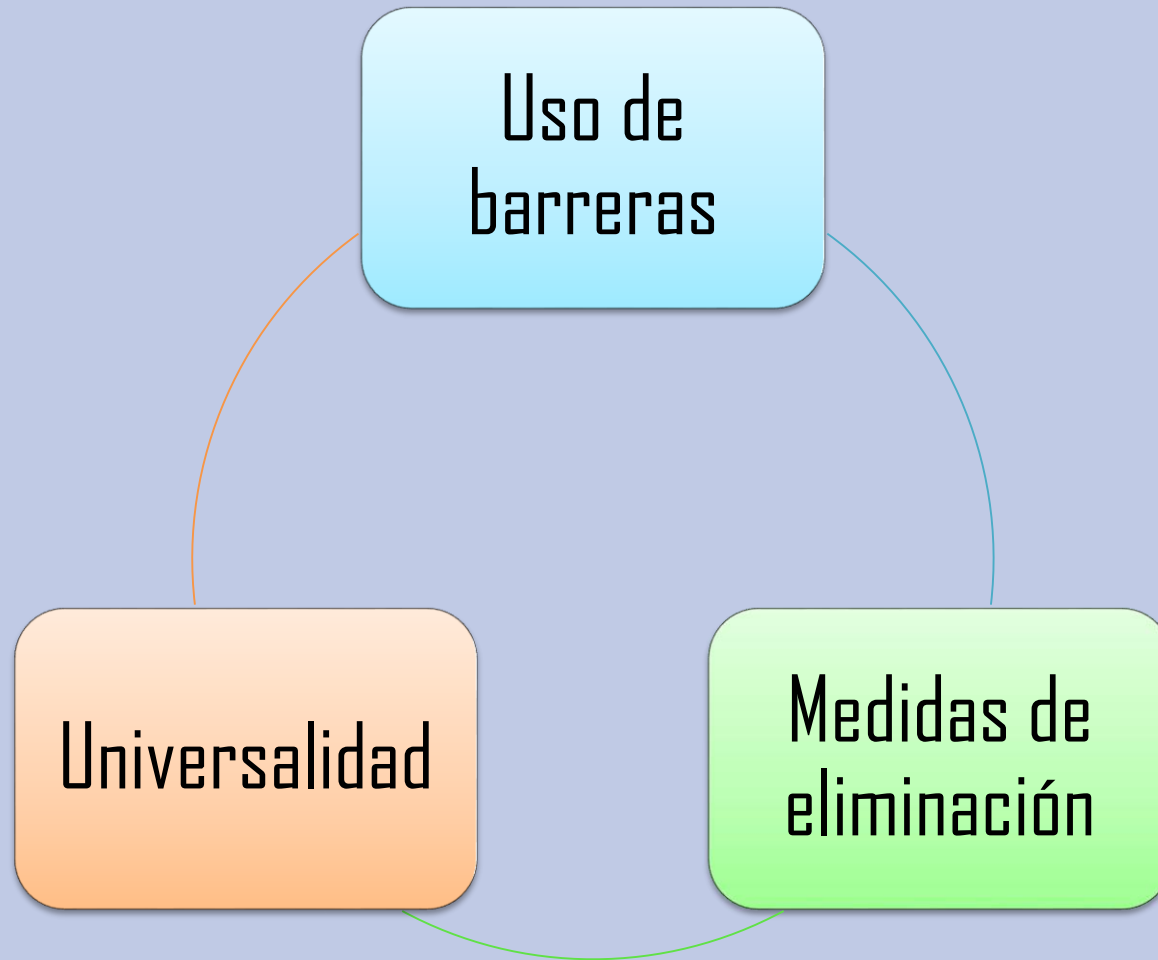
Food

Supply

Vending

Logistics

Principios de Bioseguridad



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Uso de barreras



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Universalidad

- Considerar que todo elemento o persona se encuentra contaminado o infectado
- Lavado de manos: antes y después de la actividad



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Técnica de lavado de manos



1 Moja tus manos con agua



2 Aplica suficiente jabón



3 Frota las palmas de las manos



4 Frota palma con palma con los dedos intercalados



5 Frota la palma sobre el dorso de la mano



6 Entrelaza las manos y frota los dorsos de los dedos



7 Frota el pulgar abrazándolo con la palma



8 Frota las yemas de los dedos sobre la palma



9 Enjuaga tus manos con agua



10 Seca bien tus manos con toalla de papel



11 Usa la misma toalla de papel para cerrar la llave.



Hanaska
se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Medidas de eliminación

Clasificación
de desechos

Embalaje y
transporte

Disposición
Final

Barreras de
protección

Gestor de
eliminación



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Desechos biológicos

- **Paso I:** Use guantes, mascarilla y ropa de trabajo durante todo el trabajo
- **Paso II:** Use una funda roja de 25 gr de espesor y cierre en un extremo con cinta o un nudo simple. En el caso de cortopunzantes verifique que el contenedor este totalmente sellado (no meta su mano)
- **Paso III:** Elija una ruta de transporte hasta su disposición final
- **Paso IV:** Retírese los guantes, mascarilla y lave sus manos



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics



Hanaska
se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

Desechos Comunes

- **Paso I:** use guantes de caucho y mascarilla, durante todo el trabajo
- **Paso II:** use una funda negra y ciérrela con un nudo. No sobrecargue la funda
- **Paso III:** Disponga la basura en un contenedor común o de acuerdo a normas de reciclaje
- **Paso IV:** Retírese los guantes y mascarilla y lave sus manos



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics



Hanaska
 se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics

*Muchas
gracias!*



Hanaska
Se siente el bienestar

Catering

Facilities

Food

Supply

Vending

Logistics